

EINE WELT FÜR GENIESSER

Das Konditorenhandwerk braucht heute und in Zukunft qualifizierte Mitarbeiter/innen, die das hohe Qualitätsniveau bei der handwerklichen Herstellung erfüllen.

Und mit einer Ausbildung bist Du mitendrin in dieser spannenden Welt:

- Wir sind ein bedeutender Wirtschaftsfaktor im deutschen Mittelstand
- Wir sind eigenständig: Zum Konditorenhandwerk gehört nur das Konditorenhandwerk. Nicht mehr, aber auch nicht weniger
- Alles ist in einem Haus: Zu einer Konditorei gehören Backstube und Laden. Traditionell haben viele Konditoreien auch ein Café
- Eigene Herstellung: In einem typischen Konditorei-Café wird der Gesamtumsatz zu ca. 73% mit Konditoreiprodukten aus der eigenen Produktion erzielt. Der Rest sind Getränke im Café und ein ganz kleines Sortiment an Handelswaren
- Eine Erlebniswelt für Genießer: Mit Torten und Teegebäck, Pralinen-, Marzipan- und Eiskreationen, Frühstücksangeboten, kleinen Gerichten und den Kaffee- und Teespezialitäten liegen wir voll im Trend der Zeit
- Das Konditorenhandwerk steht für noch viel, viel mehr: Frische, Qualität, gute Rohstoffe, handwerkliche Herstellung und ist künstlerisch, kreativ, ideenreich, individuell, innovativ,....
- Und noch etwas Gutes zum Schluss: Wir sind überwiegend Familienbetriebe und haben unsere Fachgeschäfte noch vor Ort.

MACH DEN ERSTEN SCHRITT!

Was tun, wenn die Schulzeit zu Ende geht, aber noch nicht so recht klar ist, was Du werden willst?

Wie wäre es mit einem Praktikum im Konditorenhandwerk? Dann bist du mitendrin in der Konditorei und kannst hinter die Kulissen schauen. So erlebst Du einen ersten Eindruck vom Arbeitsalltag des Konditors.

Würde es Dir Spaß machen, den Beruf des Konditors zu erlernen?

Dann mach' den ersten Schritt! Am besten schaut Du selber einmal in Konditoreien und Cafés hinein oder bewirbst Dich schriftlich bei einem Konditoreibetrieb Deiner Wahl.

Weitere detaillierte Informationen bekommst Du auch bei der Konditoreninnung, der Berufsberatung und den Jobbörsen vor Ort. Und freie Plätze gibt es online bei den Ausbildungsstellenbörsen der Handwerkskammern.

DEUTSCHER KONDITORENBUND (DKB)
Mohrenstraße 20/21 · 10117 Berlin
dkb@konditoren.de · www.konditoren.de



Beste Gründe für eine Ausbildung
im Konditorenhandwerk findest Du auf:
www.konditoren.de/ausbildung



**WIR ARBEITEN
NICHT EINFACH.
Wir machen
den Tag schöner!**



DAS KANNST DU AUCH!

Mit einer Ausbildung zum/zur Konditor/in

DEINE FÄHIGKEITEN

Was musst Du mitbringen?

Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Wenn Du einen guten Hauptschulabschluss oder den qualifizierten Abschluss einer weiterführenden Schule in der Tasche hast, passt das auf jeden Fall.

Im Mittelpunkt steht Dein handwerkliches Geschick und Fingerspitzengefühl. Dazu kommt noch ein überschaubares Maß an Fähigkeiten wie z.B. gewissenhaftes Arbeiten, Sauberkeit und Hygiene sowie die Bereitschaft zur Teamarbeit.

Abgerundet wird das Ganze durch Dein Interesse am Umgang mit frischen Rohstoffen und Produkten, etwas Fantasie, gestalterische Begabung und Freude am Entwickeln und Ausprobieren neuer Ideen.

Und mit Abitur kommst Du auch im Konditorenhandwerk weiter: Die Verkürzung der Ausbildungszeit ist möglich und im Anschluss an die Ausbildung gibt es im Handwerk noch ein interessantes Studienangebot.

Und wenn es Dich ins

Ausland zieht?

Kein Problem.
Du kannst einen Teil Deiner Ausbildungszeit auch im Ausland verbringen.



DIE AUSBILDUNG

Die dreijährige Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule. So ist sichergestellt, dass Du alle Bereiche des Konditorenhandwerks genau kennen lernst.

Das alles macht eine/ Konditor/in

Die beruflichen Grundlagen zusammen mit dem fachlichen Know-how über die Herstellung von Konditoreiprodukten machen eine/n qualifizierte/n Konditor/in aus Dir.



Die wichtigsten praktischen

Ausbildungsinhalte:

- Torten (Sahne-, Creme-, Obst- und Moussearten) und Petits fours gestalten
- Motiv-, Festtags- und Hochzeitsorten nach Kundenwünschen entwerfen
- Baumkuchen backen, Mandelhörnchen, Blätterteiggebäck, Stollen, Sand- und Fruchtkuchen herstellen
- Herstellung von süßen Desserts wie Cremespeisen und Mousse, Pralinen und Konfekt, Speiseeis, Eistorten und Parfaits
- Figuren und Tafeln aus Schokolade gießen
- Dekorationselemente und Garnierungen herstellen
- Marzipan-, Nougat- und Krokantarten herstellen
- Marzipan modellieren und Karamell gießen
- Marmeladen, Konfitüren und Fruchtegelees kochen
- Kleine herzhafte Gerichte herstellen
- Kundenberatung und Verkauf.



NACH DER AUSBILDUNG

Was willst Du erreichen? Alles ist möglich.

Aber beruflicher Erfolg ist an ständige Weiterbildung gebunden.

Im Betrieb kannst Du als Geselle/in zum/zur Postenleiter/in aufsteigen. Für diesen Bereich liegt dann die ganze Verantwortung in Deinen Händen.

Außerhalb des Handwerks gibt es in der Lebensmittelbranche entsprechende Aufstiegswege.

Der/die Meister/in macht's, auch selbstständig

Mit der Weiterbildung zum/zur Konditormeister/in steigen die Aussichten auf eine leitende und verantwortungsvolle Position im Konditoreibetrieb bis hin zum/zur Backstubenleiter/in.

Die schönste Perspektive ist natürlich die, die in den eigenen Konditoreibetrieb führt. Denn wer sich im Konditorenhandwerk selbstständig machen möchte, braucht den Meistertitel. Und wer sein Wissen weitergeben will, kann z.B. Ausbildungsberater/in oder Fach-/Werkstattleiter/in an Konditorenfachschulen werden.

Erst Ausbildung, dann Studium!

Auch ohne Abitur!

Mit dem Abi in der Tasche kannst Du nach der Ausbildung studieren und das Handwerk bietet Dir auch noch einen ganz besonderen Studiengang.

Und wenn Du kein Abitur gemacht hast, kein Problem. Der Weg zu einem Studium steht auch Dir offen.

